

第19号

松前屋通信

H19年4月15日発行

発行人・編集人：MDMチーム

発行：株式会社 松前屋

大阪市中央区心斎橋筋2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172



皆さま、こんにちは!すっかり暖かくなりましたね。今回は、松前屋、NY見本市に出展!レポート特別号です!
頼もしい、助っ人も登場します!それでは松前屋通信スタート!

松前屋 ニューヨークへ行く!! 松前屋! マンハッタンへ出展!の巻

テレビ報道でもご存知のように、今や海外では日本食が一大ブームとなっています。農林通産省でもこれはチャンスと、『安い食材を輸入ばかりしているんじゃない! 日本食を輸出するんじゃない!』つとの視点から、日本食材の輸出に関する数値目標まで立ててしまいました。その尖兵を果たすのが、世界に大使館よりも支店数の多いJETROさん。日本貿易振興機構という半お役所ですが、貿易立国日本をここまで育て上げた優秀な部署です。ここからのお誘いで、松前屋は今回3月に、ニューヨークのフード&レストランショウにオールジャパンの一員として参加してきました。

現地では、確かに寿司はこのスーパーマーケットでもコーナーが作られており、ジャパンレストランもどきでいっぱいです!『自然に近くてヘルシーで美味い!』つという日本食の利点は西洋でも感激されている模様。特に寿司屋・割烹というステージは、隠れた厨房ではなく、職人が正にその芸を見せながら、食材につき語りながら、その人のためにその場で作ってくれるというスタイル。無駄のないキビキビとした立ち振る舞いに武士道を見るということです。うーん…なるほど…。特に薄味の旨味の妙を『美味い!』つと感じられるには、それ相応のレッスンが必要で、西洋人にとっては高価な日本食の味が分かるという事自体が一種のステイタスのようなものだそうです。

そういったニューヨークでの昆布の評価は…。『出し』という言葉は、シェフたちには既に浸透しており、フレンチ・イタリアンなどのジャンルを越えて、日本食の秘密に迫ろうという勉強家ばかりですねえ。むしろ現地の日本料理人の方が不勉強といえましょう。海藻なんてものは家畜の餌としか考えていなかった西洋人に、JAPONIKA種のKELPが如何に旨味が強いかを伝授してきたつもりですが…。

そう簡単にはお商売にはつながりません。こういう天然モノのハードルは非常に高いとの予想通りです。しかし、北米に営業マンを配置できましたし、日本食の行き着くところは、正に『昆布』! 美味さの秘密は『昆布』。地道に伝道してゆくべく、また来年チャレンジするつもりです!

松村記



こちらは松前屋のブース。
『昆』の字を入れた「はっぴ」
を着て、さあ、いざ出陣!



取材を受ける健康法師。
ついに、英語に挑戦か・・・!?
…日本語で会話しました